

# CORPORATE & PRIVATE EVENTS



BARBECUE & BAR  
est. 2012



**BARBECUE & BAR**  
est. 2012

Das »87« ist eine Hommage an Bad Cannstatt zur Jahrhundertwende und Brückenschlag zwischen Belle Epoque und Industrialisierung.

Das Restaurant im Industrial Style mit 100 Sitzplätzen, eine Bar mit eigenen Drinkkreationen und Craft Bier vom Fass, eine Küche mit Stuttgarts einzigstem fest installierten BBQ-Smoker und dem exklusiven Veranstaltungsbereich »The Red Cave« im Gewölbekeller ganz im Look der aufregenden 20er Jahre legen den Grundstein für ein unvergessliches Event.

Inmitten des pulsierenden Neckarparks gelegen ist das »87« perfekter Ausgangspunkt zu Bad Cannstatts Highlights wie Mercedes Benz Museum, Zoo Wilhelma, Rosensteinpark, Cannstatter Wasen und natürlich den Veranstaltungszentren Schleyer Halle, Mercedes Benz und Porsche Arena. Hotels in verschiedenen Preisklassen befinden sich in direkter Nähe.

Ein absoluter Geheimtipp in Stuttgart!











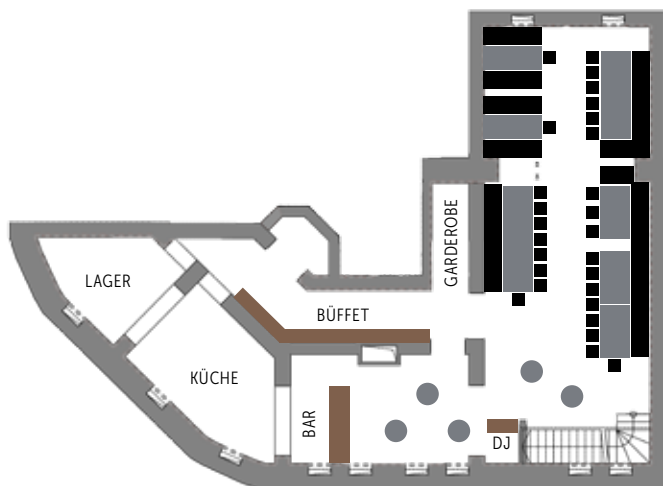
## THE RED CAVE

Lassen Sie sich in die aufregenden 20 Jahre entführen! Das burleske Ambiente mit schweren roten Samtstoffen, schwarzen Tischen und fantasievollen Dekoelement aus der Kolonialzeit in Gold ist einmalig in Stuttgart. Lehen Sie sich zurück und genießen Sie die handgemachten Speisen und Drinks. Der Rest kommt ganz von selbst.

Unsere Eventlocation »The Red Cave« befindet sich in einem restaurierten Gewölbekeller direkt unter dem »87« (eigener Zugang). Ausgestattet mit einer eigenen Bar und stimmungsvoller Lichttechnik ist sie multifunktional nutzbar und für verschiedenste Arten von Events geeignet. Zudem kann die Location in Kombination mit dem Restaurant im Erdgeschoss als exklusive Gesamteventfläche genutzt werden.

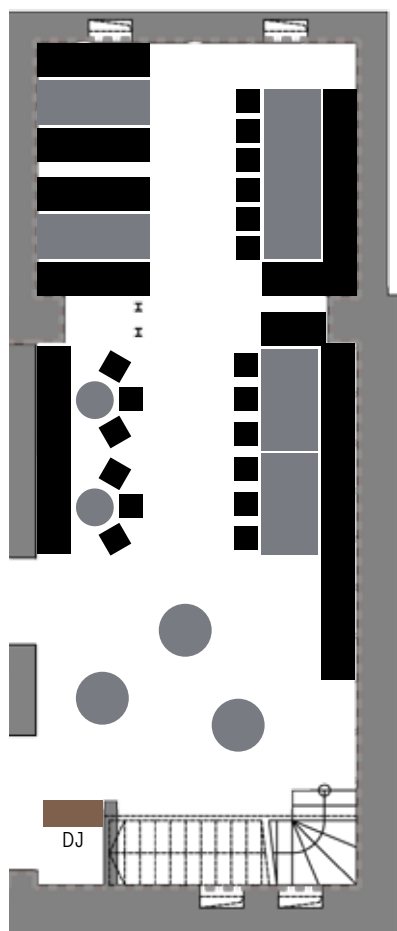
### FACTS & FIGURES

FLÄCHE	ca. 100 qm
KAPAZITÄT	bis 65 sitzend bis 80 sitzend/stehend
SPEISEN	Menü oder Büffet
DRINKS	Getränkepauschale
MINDEST-UMSATZ	So-Do 1.500,00 € Fr 2.500,00 € Sa 3.500,00 €
SCHLIESS-ZEIT	3 Uhr (Verlängerung nach Absprache)

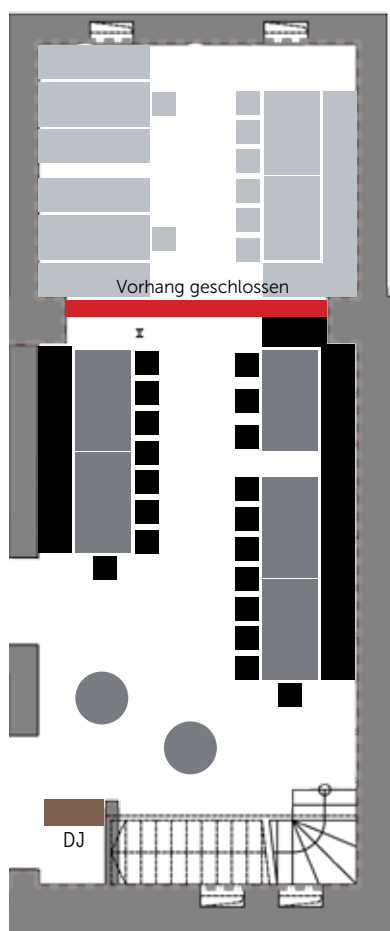




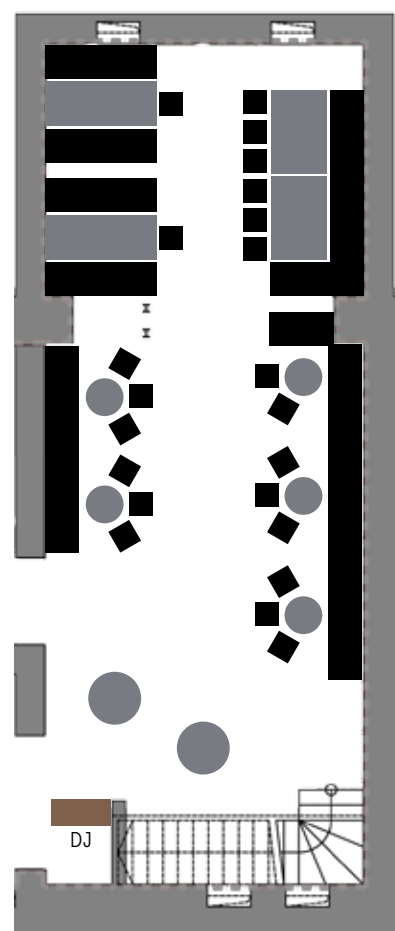
## BESTUHLUNGSVARIANTEN



Bestuhlung »Mix«  
max. 62 pax.



Bestuhlung »Dinner«  
small 36 pax. / large 65 pax.



Bestuhlung »Party«  
50-80 pax.









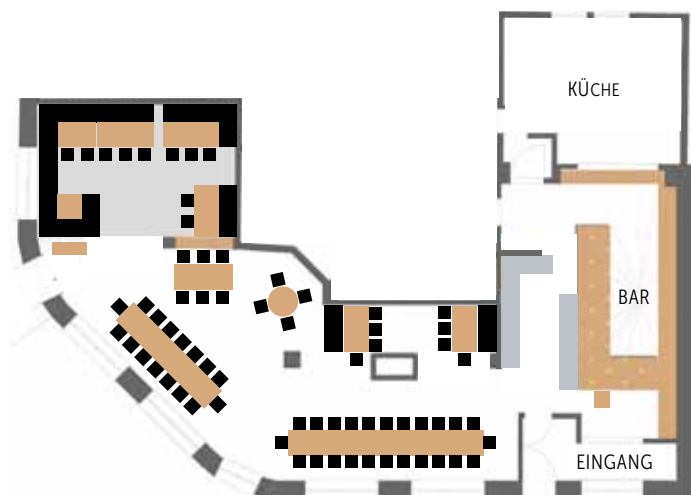
## RESTAURANT

Vintage Charme trifft Industrie Chic! Das Interior Design des »87« ist eine Hommage an das ehrliche Handwerk: freigelegte Wände, Stahlleuchten, Massivholztische, Designklassiker und liebevoll ausgesuchtes Vintagemobiliar schaffen eine lässige Atmosphäre. Der Blickfang ist die großzügige Bar mit ihrer Installation aus Edison-Glühbirnen.

Der Restaurantbereich befindet sich im Erdgeschoss und hat 100 Sitzplätze. Er eignet sich perfekt als Dinnerlocation für elegante Abendevents und überzeugt durch eine voll dimmbare Beleuchtung, Klimaanlage und moderne Beschallungstechnik. Vom Restaurant gelangt man über wenige Stufen auf die Terrasse, auf der bei trockenem Wetter auch ein Empfang stattfinden kann.

### FACTS & FIGURES

FLÄCHE	ca. 150 qm
KAPAZITÄT	bis 100 sitzend bis 150 sitzend/stehend
SPEISEN	Menü oder Büffet
DRINKS	Getränkepauschale
MINDEST-UMSATZ	So-Do 4.500,00 € Fr 5.500,00 € Sa 6.500,00 €
SCHLIESS-ZEIT	1 Uhr (Verlängerung nicht möglich)





## LEISTUNGEN

Unsere Speisen- & Getränkepauschalen beinhalten folgende Leistungen:

- Exklusive Raumnutzung (Gewölbekeller oder Restaurant)
- Nutzung der Terrasse für den Begrüßungsdrink (bei trockenem Wetter)
- Bestuhlung nach Absprache inkl. Bestuhlungsplan (PDF-Format)
- Tische eingedeckt (Stoffservietten/Kerzen/saisonale Dekoration)
- Individuelle Beschriftung (Wegweiser/Getränke/Speisen)
- Personalbereitstellung bis zum geplanten Ende der Veranstaltung (Verlängerung nach Absprache möglich)

## KONDITIONEN

### MINDESTUMSATZ

Gewölbekeller »The Red Cave« | 25-65 Personen

So-Do 1.500,00 € | Fr 2.500,00 € | Sa 3.500,00 € (netto)

Restaurant »87« | 65-100 Personen

So-Do 4.500,00 € | Fr 5.500,00 € | Sa 6.500,00 € (netto)

Für die Weihnachtszeit (KW 48-51) gelten andere Mindestumsätze. Der Mindestumsatz ist anrechenbar auf Speisen, Getränke und die Nebenkostenpauschale.

### NEBENKOSTEN-PAUSCHALE 200,00 € (NETTO)

- Nebenkosten (Beleuchtung, Lüftung, Klimaanlage bzw. Heizung)
- Reinigung (Raum, Geschirr, Tischwäsche)
- Audio-System (Musikanlange, Boxen, Mischpult, Mikrofon)
- 87-Playlist (contemporary music)





## ..... **BÜFFET SMALL** .....

**32,00 € p.P.**

(38,08 € p.P. inkl. MwSt.)

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### **VORSPEISEN**

Brotauswahl (Bauernbrot, Baguette)  
Mediterrane Dips (Rucola, Tomate, Feta)  
Gegrillte Antipasti (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)  
Gemischte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl

### **HAUPTGANG**

Smoked Pulled Pork vom regionalen Schwein oder  
Maispoularden-Grillspieß "Jerk Style"  
Beef Burger (Käse, Grillgemüse, karamellisierte Zwiebeln)  
Veggie Burger (gegrillter Halloumi-Käse, Grillgemüse)  
Handgeschnittzte Kartoffelecken  
87-Saucen (Ketchup, BBQ-Sauce, Sour Cream)

### **SALATE**

Coleslaw aus Weisskraut, Karotten & Speck, Joghurt-Dressing  
Romanasalat mit Croutons & Kernen, Balsamico-Dressing

### **DESSERT**

Schokobar mit Mandel Crumble oder  
Panna Cotta mit roten Beeren





## ..... **BÜFFET MEDIUM** .....

**44,00 € p.P.**  
(52,36 € p.P. inkl. MwSt.)

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### **FLYING STARTERS**

Gegrillte Minibrote mit mediterranen Dips (Rucola, Tomate, Feta)

### **VORSPEISEN**

Brotauswahl (Bauernbrot, Baguette)

Gegrillte Antipasti (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)

Gemischte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl

Lachstartar auf Romana-Salat

### **HAUPTGANG**

Smoked Beef Brisket vom regionalen Rind

Maispoularde vom Grill "Jerk Style"

Portobello Pilze mit Süßkartoffel-Mash & Parmesan-Chip

Handgeschnittzte Kartoffelecken

Ratatouille aus dem Ofen

87-Saucen (BBQ-Sauce, Sweet Mustard Sauce, Sour Cream)

### **SALATE**

Coleslaw aus Weisskraut, Karotten & Speck, Joghurt-Dressing

Blattsalate mit Croutons & Kernen, Balsamico-Dressing

Linsensalat mit frischen Kräutern

### **DESSERT**

Schokobar mit Mandel Crumble

Rosmarin Crème brûlée





## ..... **BÜFFET LARGE** .....

**58,00 € p.P.**

(69,02 € p.P. inkl. MwSt.)

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### **STARTER BOARDS (SERVIERT)**

Brotauswahl (Bauernbrot, Baguette)  
Mediterrane Dips (Rucola, Tomate, Feta)  
Gegrillte Antipasti (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)  
Gemischte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl  
Gegrillte Schinken-Rolls mit Apfel-Ingwer-Chutney  
Lachstartar auf Romana-Salat

### **HAUPTGANG**

Roastbeef vom regionalen Rind, gegrillt & mit Kräutern rosa gegart  
Maispoularde vom Grill "Jerk Style"  
Lachshälfte aus dem Smoker mit Orangen-Rub  
Portobello Pilze mit Süßkartoffel-Mash & Parmesan-Chip  
Handgeschnittzte Kartoffelecken  
Ratatouille aus dem Ofen  
87-Saucen (BBQ-Sauce, Sweet Mustard Sauce, Sour Cream,  
Zitronen-Estragon-Butter)

### **SALATE**

Baby-Leaf-Salat mit Orangen-Ingwer-Dressing & Backnüssen  
Mediterraner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta  
Linsensalat mit frischen Kräutern

### **DESSERT**

Schokobar mit Mandel Crumble  
Ofenschlupfer mit Zwetschgenröster  
Rosmarin Crème brûlée





## ..... **FLYING BÜFFET** .....

**41,00 € p.P.**  
(48,79 € p.P. inkl. MwSt.)

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### **WELCOME SNACK**

Gegrillte Minibrote mit mediterranen Dips (Rucola, Tomate, Feta)

### **VORSPEISEN**

Lachstartar auf Baguette  
Riesengarnele mit Limette  
Bruschetta mit Tomate & Rucola  
Gegrillte Schinken-Rolls mit Apfel-Ingwer-Chutney

### **HAUPTGANG**

Mini Beef Burger mit Käse, Bacon & Salat  
Smoked Pulled Pork Sandwich  
Gegrillte Hähnchen-Spießchen "Jerk Style"  
Polenta-Ecken mit Cocktailtomate

### **DESSERT**

Schokobar mit Mandel Crumble  
Rosmarin Crème brûlée





## BBQ MENÜ

**44,00 € p.P.**

(52,36 € p.P. inkl. MwSt.)

buchbar nur im Gewölbe, max. 50 pax.

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### STARTER BOARDS

Brotauswahl (Bauernbrot, Baguette)  
Mediterrane Dips (Rucola, Tomate, Feta)  
Gegrillte Antipasti (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)  
Gemischte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl  
Lachstartar auf Romana-Salat

### SMOKER BOARDS\*

Pulled Pork & Pork Ribs vom regionalen Schwein  
Beef Brisket vom regionalen Rind  
Gurken-Paprika-Pickles  
Coleslaw aus Weisskraut, Karotten & Speck, Joghurt-Dressing  
Blattsalate mit Croutons & Kernen, Balsamico-Dressing  
Handgeschnittzte Kartoffelecken  
87-Saucen (BBQ-Sauce, Sweet Mustard Sauce, Sour Cream)

### DESSERT BUFFET

Schokobar mit Mandel Crumble  
Rosmarin Crème brûlée

### \* VEGETARISCHES HAUPTGERICHT (AUF VORBESTELLUNG)

Gefüllte Portobello Pilze überbacken mit Ratatouille & Parmesan



## CHEF'S MENÜ

4 GÄNGE 55,00 € p.P.  
(65,45 € p.P. brutto)

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

\*\*\*

### GAMBAS GRILLSPIESS

Riesengarnelen | Avocado-Tomaten-Salat

### BABY LEAF SALAD

Orange | Karamellnüsse | Orangen-Ingwer-Dressing

### BRISKET AUS DEM SMOKER\*

gegrillte Polentaschnitten | Schwarzbier-Zwiebel-Sauce

### DESSERTVARIATION (BUFFET)

Schokobar | Ofenschlupfer | Rosmarin Crème brûlée

\*\*\*

### \* VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

Portobello Pilze überbacken mit Ratatouille-Gemüse &  
Parmesan | gegrillte Polentaschnitten





## GRILL MENÜ

**69,00 € p.P. (V1)**  
(82,11 € p.P. brutto)

**59,00 € p.P. (V2)**  
(70,21 € p.P. brutto)

buchbar nur im Restaurant

Berechnungsgrundlage 80 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

### VORSPEISE (AUF PLATTEN SERVIERT)

Brotauswahl (Bauernbrot, Baguette)  
Mediterrane Dips (Rucola, Tomate, Feta)  
Gegrillte Antipasti (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze)  
Gegrillte Schinken-Rolls mit Apfel-Ingwer-Chutney  
Lachstartar auf Romana-Salat

### HAUPTGANG (EINZELTELLER)

#### Duett vom Staufenrind (V1):

Tranchiertes Roastbeef, gegrillt & mit Kräutern rosa gegart /  
dazu Rinderfilet-Schalotten-Spieß

#### oder Duett vom Grill (V2):

Tranchiertes Roastbeef, gegrillt & mit Kräutern rosa gegart /  
dazu karibischer Maispoularden-Spieß "Jerk Style"

jeweils serviert mit BBQ-Jus & Zitronen-Estragon-Butter

#### Vegetarische Alternative:

Gefüllte Portobello-Pilze mit Süßkartoffel-Mash & Parmesanchip

### BEILAGEN & SAUCEN (AUF PLATTEN SERVIERT)

Ratatouille aus dem Ofen  
Gegrillte Polentaschnitten mit getrockneter Tomate  
Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

### DESSERT (BUFFET)

Schokobar mit Mandel Crumble  
Ofenschlupfer mit Zwetschgenröster  
Rosmarin Crème brûlée



## GETRÄNKE

### PAUSCHALE

Begrüßungsdrink Sekt Cranberry bzw. Mini-Bierchen

Bergbrauerei Ulrichsbier (vom Fass)

Bergbrauerei Bräumeisterpils

Craft Bier Sortiment (z.B. Pale Ale, IPA, Porter)

Schneider Weisse Hefeweizen

Hefeweizen / Pils alkoholfrei

Barbera d'Asti, Weingut Marco Bonfante, Piemont

Riesling, Weingut Beurer, Kernen-Stetten

Weinschorle

Selbstgemachte Zitronen-Holunder-Limonade

Coca Cola / Sprite

Saftschorle (nach Wahl)

Tafelwasser (still/sprudelnd)

Espresso / Kaffee

Pauschalpreis bis 23 Uhr: 23,50 € p.P. (27,97 € p.P. brutto)

Pauschalpreis bis 1 Uhr: 29,00 € p.P. (34,51 € p.P. brutto)

Pauschalpreis bis 3 Uhr: 33,00 € p.P. (39,27 € p.P. brutto)

### UPGRADE LONGDRINKS

87-Spritz / Aperol Spritz

Gin & Tonic (4cl Tanqueray & T. Henry)

Cuba Libre (4cl Havana Rum 3J. & Coca Cola)

Moscow Mule (4cl Finlandia Vodka & T. Henry Spicy Ginger)

Paketpreis 50 Stück: 300,00 € (357,00 € brutto)

danach pro Stück: 6,50 € (7,74 € p.P. brutto)





## BRUNCH

**32,00 € p.P.**

(38,08 € p.P. inkl. MwSt.)

buchbar nur im Restaurant

Berechnungsgrundlage 50 Personen  
(bei anderer Personenzahl wird der  
Preis entsprechend angepasst)

Die Getränke werden pauschal  
abgerechnet.

### GEBÄCK

Baguette | Bauernbrot | Vollkornbrot | Toastbrot | Brötchenmischung |  
Laugenstangen | Croissants

### WARMES FRÜHSTÜCK

Weißwürste mit süßem Senf | Rührei mit Feta | gekochte Eier | Speck |  
Pancakes mit Ahornsirup

### JOGHURT & MÜSLI & OBST

verschiedene Joghurts | rotes Birchermüsli | Karamellnüsse | verschie-  
dene Müslis | Haferflocken | Milch | Etagere mit frischem Obst

### AUFSTRICHE

Butter | Frischkäse | Erdnussbutter | Nutella | Honig | verschiedene  
Marmeladen (Auswahl nach Saison)

### WURST / KÄSE / FISCH

Wurst (z.B. Mortadella, Mailänder Salami, Serrano Schinken),  
Käse (z.B. Heumilchkäse, Gruyère, Südtiroler Bergkäse), Fisch (z.B.  
Lachs, geräucherte Forelle), Meeresfrüchtesalat

### ANTIPASTI & SALATE

selbstgemachte Antipasti | Oliven | Fetawürfel | verschiedene Dips |  
Linsensalat | Coleslaw | Taboulehsalat | Blattsalat mit Rohkost

### MITTAGESSEN

zwei Fleischgerichte (z.B. Brisket, Hähnchen "Jerk Style") | vegetari-  
sches Gericht (z.B. gefüllte Pilze, Pasta) | Kartoffelecken mit verschie-  
denen 87-Saucen | Grillgemüse

### DESSERT

Schokobar | Rosmarin Crème brûlée | Ofenschlupfer



## ADD ONS

### DJ & LIVEMUSIK

Unser Haus-DJ KYRIACOS HAGER ([djhager.com](http://djhager.com)) hat bisher zahlreiche Veranstaltungen bei uns erfolgreich durchgeführt und ist unsere erste Empfehlung. Natürlich haben wir noch weitere DJs und Bands in unserem Partnernetzwerk.

### VINTAGE FOTOBOX

Wir haben eine festinstallierte Fotobox inkl. Verkleidungsequipment, die Sie gegen eine Gebühr von 299,- € (zzgl. MwSt.) nutzen können. Die Bilder erhalten Sie in gedruckter und/oder digitaler Form.

### MITTERNACHTSSNACK

Hungry again? Kein Problem - gerne servieren wir um Mitternacht ein kleines Snackbuffet (z.B. Parmesan mit Feigenchutney, Wurst- & Käseplatte oder eine Hot Dog Station).

### BIER- / GIN- / WEINTASTINGS

Erweitern Sie Ihr Programm um ein spannendes Tasting. Unser ausgebildetes Barteam freut sich auf Sie!

### DEKORATION / GASTGESCHENKE

Unser Partner TRAUMPIONIERE ([dietraumpioniere.de](http://dietraumpioniere.de)) übernimmt gerne die Dekoration Ihres Events sowie die Besorgung von Gastgeschenken.

### KINDERBETREUUNG

Bei privaten Veranstaltungen mit vielen Kindern ein großer Pluspunkt. Denken Sie frühzeitig an die Betreuung der kleinen Gäste.







## LAGE & HOTELS

Das »87« liegt in nächster Nähe zum Veranstaltungsareal Neckarpark in Bad Cannstatt. Die Anfahrt mit dem öffentlichen Nahverkehr ist optimal. Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

### PARKEN

Öffentliche Parkplätze in Mercedesstraße, König-Karl-Straße, Kleemannstraße oder Parkhaus Wilhelmsplatz (5 min zu Fuß)

### ANBINDUNG

U-Bahn: U1, U2 bis Mercedesstraße | U13, U16, U19 bis Wilhelmsplatz

S-Bahn: S1, S2, S3 bis Bad Cannstatt

DB-Regionalverkehr: bis Bahnhof Bad Cannstatt

### HOTELS IN BAD CANNSTATT

B&B Hotel | [www.hotelbb.de](http://www.hotelbb.de) | ab 62,00 € (direkt gegenüber)

attimo Hotel \*\*\* S | [www.attimo-hotel.de](http://www.attimo-hotel.de) | ab 48,00 €

Motel One \*\*\* | [www.motel-one.com](http://www.motel-one.com) | ab 79,00 €

ibis Styles \*\*\* | [www.ibis.com](http://www.ibis.com) | ab 96,00 €

Hilton Garden Inn \*\*\*\* | [www.hiltonhotels.de](http://www.hiltonhotels.de) | ab 123,00 €

### SEHENSWÜRDIGKEITEN IN NÄCHSTER NÄHE

Mercedes Benz Museum

Mercedes Benz Arena / Porsche Arena / Schleyer Halle

Veranstaltungsgelände Cannstatter Wasen

Zoo Wilhelma

Rosensteinpark mit Naturkundemuseum

Straßenbahnmuseum

Historische Altstadt Bad Cannstatt

Neckar mit Anlegestelle Neckar Käptn





## RENT A TRUCK

87 on tour! Erleben Sie die amerikanische und internationale Grill- & BBQ-Küche hautnah und zwar direkt bei Ihnen vor Ort - egal, ob auf dem Firmengelände oder in Ihrem Garten.

Unser Truck ist ein Mercedes-Benz 406D und mit seinen 40 Jahren ein richtiger Oldie. Jahrelang geparkt in einer Scheune, wurde er nun für uns komplett restauriert und als Foodtruck ausgebaut. Getauft haben wir ihn liebevoll auf den Namen »Charlie«.

Ausgestattet mit einem eigenen Smoker und einem Gasgrill können wir Ihnen Grillbuffets der Spitzenklasse servieren. Das Fleisch für unsere Produkte (Steaks, Pulled Pork, Spare Ribs, Burger) hat Gourmet-niveau und stammt von regionalen Züchtern. Das Hack für unsere Burger wird selbst gewolft und die Patties in Handarbeit hergestellt.

Machen Sie Ihr Event zu einem einmaligen Erlebnis! Als Eventveranstalter bieten wir natürlich auch weitere Leistungen wie Mobiliar, Getränke, Dekoration oder DJ-Service an.







## LET'S MEET

UNSERE MÖGLICHKEITEN  
FÜR TAGUNGEN UND  
BUSINESS EVENTS  
BIS 50 PERSONEN

Für Business Events wie Besprechungen, Meetings oder Vorträge arbeiten wir mit unseren beiden Partnerlocations zusammen.

### atelierauer

Auf dem ehemaligen Gelände der Karosseriefabrik Auer in Bad Cannstatt, wo einst Luxuskarosserien für Mercedes-Benz und Maybach gefertigt wurden, ist in den letzten Monaten ein modernes, helles Loft für kreative Business Events entstanden. Bis zu 50 Personen finden in der lichtdurchfluteten Location Platz und genießen nicht nur das urbane Ambiente, sondern auch alle Annehmlichkeiten einer erstklassigen, modernen Ausstattung.

[www.atelier-auer.de](http://www.atelier-auer.de)



Der »Room 40« ist ein kleines Schmuckstück mitten in Bad Cannstatt (Seelberg) und eignet sich für Seminare, Meetings, Workshops, aber auch kleine private Tagesevents. Eine freigelegte Backsteinwand, ein historischer Kamin und Kronleuchter sorgen für eine angenehme Atmosphäre und machen den Raum einmalig. Ausgestattet ist der Raum mit dem wichtigsten technischen Equipment wie WLAN, Beamer, Leinwand, Flipchart.

[www.room-40.de](http://www.room-40.de)



## REFERENZEN

PORSCHE

DAIMLER

versatel

CISCO

T-Systems

ThyssenKrupp

SAMSUNG

BOSCH

MAHLE

PILZ

VOITH

BCG  
The Boston Consulting Group

Colliers  
INTERNATIONAL

HORVÁTH & PARTNERS  
MANAGEMENT CONSULTANTS

LB&BW Asset Management

Deutsche Bank

dmcc  
digital media center

DREES &  
SOMMER

PHOENIX DESIGN

L'ORÉAL

Tourism Ireland  
Marketing the island of Ireland

OLIMAR

ghd  
good hair day every day

ew  
National Australia Bank

H&M

B breuninger

BAVARIA FERNSEH  
PRODUKTION

SWR

CHIMPERATOR  
PRODUCTIONS

sana  
Karl-Olga  
Krankenhaus

Full Moon  
Productions

RTS  
RIEGER  
TEAM

Roth & Lorenz





## KONTAKT

### ADRESSE

König-Karl-Straße 87  
70372 Stuttgart (Bad Cannstatt)

### GRUPPENANFRAGEN (BIS 25 PAX)

Annette Gräter  
Telefon 0711 / 9359 53 33 (Di-Sa ab 16:00 Uhr)  
[reservierung@87-stuttgart.de](mailto:reservierung@87-stuttgart.de)

### CORPORATE & PRIVATE EVENTS (AB 25 PAX)

Theresa Hunger  
Telefon 0711 / 9359 53 31 (Mo-Fr 10:00 - 14:00 Uhr)  
[event@87-stuttgart.de](mailto:event@87-stuttgart.de)

### ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

Dienstag – Donnerstag	17:30 – 0:00 Uhr
Freitag & Samstag	17:30 – 1:00 Uhr
Sonntag & Montag	Ruhetag
Sonntage mit Brunch	10:00 – 15:00 Uhr

Ab den genannten Mindestumsätzen öffnen wir auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten.







**BARBECUE & BAR**  
est. 2012

König-Karl-Straße 87  
70372 Stuttgart (Bad Cannstatt)  
[www.87-stuttgart.de](http://www.87-stuttgart.de)

Follow us on:   87STUTTART